



Casa de Vila Verde Galodoro Branco Vinho Verde, Portugal

KLIMAAT & TERROIR: Het klimaat is Atlantisch met koele, natte winters en gematigd warme zomers. Er valt veel neerslag en de vruchtbare bodem bevat veel graniet en klei.

VINIFICATIE: De druiven worden handmatig geoogst, vervolgens ontsteelt en licht geperst. Het sap dat afloopt wordt op een temperatuur van 12-14 graden Celsius in RVS tanks vergist.

DRUIVEN: loureiro, arinto, trajadura, avesso

ALCOHOL PERCENTAGE: 11,00%

GEUR & SMAAK: Fris en fruitig met aroma's van citrus, gras en groene appel. Een sappige, moderne stijl vinho verde: droog met frisse zuren.

SERVEERSUGGESTIE: Heerlijk als zomers aperitief of juist bij gegrilde of gebakken vis, schaal- en schelpdieren en salades.

WEETJE: In deze wijn zorgt loureiro voor florale aroma's, trajadura voor een zekere stalige mineraliteit, arinto voor de frisse zuurgraad en tevens voor mineraliteit, en ten slotte geeft avesso de wijnen iets van romigheid.



CASA DE
VILA VERDE



Vinho Verde is de grootste DOC van Portugal en het gebied valt samen met het regionale wijngedebied Vinho Regional Minho. De wijngaarden van Casa de Vila Verde zijn gelegen rond het zonovergoten, historische herenhuis op een eeuwenoud landgoed. Het geheel omvat bossen, prachtige tuinen en is beroemd om zijn mooie hortensia's. De wijngaarden beslaan 42 hectaren en zijn beplant met lokale druiven die typisch zijn voor de regio en ook grotendeels in de vinho verde terecht komen: loureiro, trajadura, avesso, espadeiro, alvarinho - de Portugese naam voor de Spaanse albariño. Doordat het klimaat relatief koel en vochtig is en het groeiseizoen lang, ontwikkelen de druiven intense aroma's en kenmerken de wijnen zich door veel frisheid en mineraliteit. Ook het graniet in de bodem geeft de wijnen een mineralig karakter.